

Rucola Grillsauce



Rezept für 10 Portionen
Dauer: ca. 10 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Vollmeersalz	1 Prise(n)
Kräuter-Frischkäse	½ Pkg.
Olivenöl	1 Esslöffel
Sauerrahm / saure Sahne	1 Dose(n) / Becher
Rucola / Ruccola	1 handvoll
Chilipfeffer	1 Prise(n)

Zubereitung:

Rucola waschen, fein hacken und mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel gut vermengen.

Schmeckt lecker zu Grillfleisch und Baguette!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1999-Rucola-Grillsauce.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at